

ver.4 このレシピのエネルギー		124	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.79	日分となります														
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする													
2/24(mon.)		このレシピで摂取できる栄養				このレシピでの推奨量 *1			このレシピでの推奨量		このレシピでの推奨量		このレシピでの上限量 *2										
グラム		総重量				NRC		AAFCO		老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！ 3.0 ~ 4.0		疾患別推奨レベル ↓この範囲内！ ~		NRC		AAFCO							
		水分				体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース						乾燥重量ベース		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース					
		乾燥重量														乾燥重量		乾燥重量					
		エネルギー																					
		エネルギー密度																					
						/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM							
		たんぱく質				17%		10%		18%		15.0% ~ 23.0%		~									
		動物性蛋白質										~											
魚介類		さわら-焼き				9%		6%		5%		7.0% ~ 15.0%		~		55% 33%							
豆類		糸引き納豆										~		~									
いも類		さつまいも-蒸し										2.0% ~		~									
野菜類		キャベツ-生										~		~									
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで										~		~									
きのこ類		しいたけ-ゆで										~		~									
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで										~		~									
果実類		りんご-生										~		~									
種実類		ごま-いり										~		~									
乳類		ヨーグルト-全脂無糖										~		~									
野菜類		トマト-生										~		~									
		カルシウム				0.13%		0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%									
		カリウム				0.71%		0.40%		0.60%		~		~									
		カルシウム				0.66%		0.40%		0.60%		~		~		2.5%							
		マグネシウム				0.100%		0.060%		0.040%		~		~		0.3%							
		リン				0.51%		0.30%		0.50%		0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%		1.6%							
		カルシウム：リン比				1.05 : 1		1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~		2 : 1									
		栄養量				栄養量			栄養量			*1推奨量:このくらいは摂りましようという量			栄養量			栄養量			栄養量		
		鉄				2			4			*2上限量:これ以上は危険という量			107								
		亜鉛				4			2						36								
		銅				0.4			0.2						9								
		マンガ				0.3			0.2														
		ビタミンC				302			180						12627			7586			8898		
		ミネラル当量				302			180						12627			7586			8898		
		A レチノール当量				33			20						188			114			178		
		ビタミンD				1.8			1.1														
		ビタミンE				98			58														
		ビタミンK				0.1			0.1														
		ビタミンB1				0.3			0.2														
		ビタミンB2				1.0			0.6														
		ナイアシン				0.9			0.05														
		ビタミンB6				2.1			1.2														
		ビタミンB12				16			10														
		葉酸				0.9			0.5														
		パントテン酸																					
		ビタミンC																					
		コレステロール																					
		食塩相当量																					
		飽和																					
		一価不飽和																					
		多価不飽和																					
		n-3																					
		n-6																					
		n-6 : n-3				3.7 : 1																	
		リノール酸				650			392														
		αリノレン酸				25			16														
		EPA+DHA				25			16														
		EPA : DHA				1 : 1			1 : 1														

アミノ酸(参考)					
このレシピで摂取できる量			このレシピでの推奨量		
			NRC		AAFCO
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.9%	324	217	135	132
ロイシン	1.5%	546	397	242	210
リジン	1.6%	556	199	125	224
メチオニン	0.5%	183	199	117	
シスチン	0.3%	99			
メチオニン・シスチン計	0.8%	283	379	231	153
フェニルアラニン	0.9%	314	271	160	
チロシン	0.7%	251			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	564	434	263	260
スレオニン	0.9%	309	253	153	171
トリプトファン	0.3%	90	83	50	57
バリン	1.1%	382	289	174	139
ヒスチジン	0.6%	218	112	68	64
アルギニン	1.2%	436	199	125	182

アミノ酸スコア(参考)						
このレシピで摂取できる量 (mg)		窒素1gあたりの アミノ酸量	算定用評点ボタン		アミノ酸スコアを計算する(%)	
			1973年 (一般用)	1985年 (2-5歳)	1973年 (一般用)	1985年 (2-5歳)
イソロイシン	324	284	250	180	114	158
ロイシン	546	479	440	410	109	117
リジン	556	487	340	360	143	135
メチオニン・シスチン計	283	248	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	564	495	380	390	130	127
スレオニン	309	271	250	210	109	129
トリプトファン	90	79	60	70	132	113
バリン	382	335	310	220	108	152
ヒスチジン	218	191	-	120	-	159
全窒素量(g)	1.1					

